

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Методические рекомендации для
самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Б1.В.08 Сортные особенности хранения и переработки плодовоовощной продукции

Направление подготовки 35.03.07 *Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции*

Профиль образовательной программы *Хранение и переработка
сельскохозяйственной продукции*

Форма обучения очная

СОДЕРЖАНИЕ

1	Организация самостоятельной работы	3
2	Методические рекомендации по подготовке реферата	4
2.1	Структура реферата	4
2.2	Оформление реферата	4
2.3	Критерии оценки реферата	8
3	Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов	10
4	Методические рекомендации по подготовке к занятиям	10
4.1	Лабораторная работа 1 (ЛР-1) Хранение плодов и овощей в стационарных хранилищах	10
4.2	Лабораторная работа 2 (ЛР-2) Определение качества картофеля. Особенности размещения на хранение картофеля по сортам.	10
4.3	Лабораторная работа 3 (ЛР-3) Размещение на хранение различных сортов моркови	11
4.4	Лабораторная работа 4 (ЛР-4) Размещение на хранение различных сортов свеклы	11
4.5	Лабораторная работа 5 (ЛР-5) Размещение на хранение капусты белокачанной, краснокочанной и цветной	11
4.6	Лабораторная работа 6 (ЛР-6) Размещение на хранение лука	11
4.7	Лабораторная работа 7 (ЛР-7) Размещение на хранение яблок зимних сортов	11
4.8	Лабораторная работа 8 (ЛР-8) Наблюдение за хранящейся плодоовощной продукцией, поддержание режимов хранения в зависимости от сортовых особенностей хранящейся продукции	11
4.9	Лабораторная работа 9 (ЛР-9) Определение интенсивности дыхания плодов и овощей и расчет их тепловыделения	11
4.10	Лабораторная работа 10 (ЛР-10) Контроль режима хранения плодов и овощей	12
4.11	Лабораторная работа 11 (ЛР-11) Изменение интенсивности дыхания плодов и овощей в период хранения	12
4.12	Лабораторная работа 12 (ЛР-12) Определение устойчивости плодов и овощей к бактериальным и вирусным инфекциям	12
4.13	Лабораторная работа 13 (ЛР-13) Определение величины потерь и изменения качества плодов и овощей при хранении	12
4.14	Лабораторная работа 14 (ЛР-14) Влияние сортовых особенностей яблок на выход и качество джема и повидла	12
4.15	Лабораторная работа 15 (ЛР-15) Влияние различных сортов тыквы на качество цукатов и сока	12
4.16	Лабораторная работа 16 (ЛР-16) Влияние сортовых особенностей моркови на выход и качество сока	12
4.17	Лабораторная работа 17 (ЛР-17) Определить влияние сорта капусты на качество квашеной капусты	13
4.18	Лабораторная работа 18 (ЛР-18) Дегустационная оценка плодов, овощей и продуктов их переработки	13

1 ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1 Организационно-методические данные дисциплины

№ п.п.	Наименование темы	Общий объем часов по видам самостоятельной работы (из табл. 5.1 РПД)				
		подготовка курсового проекта (работы)	подготовка реферата	индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	самостоятельно е изучение вопросов (СИБ)	подготовка к занятиям (ПкЗ)
1	2	3	4	5	6	7
1	Характеристика плодов и овощей, химический состав	х	х	х	2	6
2	Хранение плодов и овощей	х	х	х	1	6
3	Хранение плодов и ягод. Методы хранения по способу регулирования режима в хранилищах	х	х	х	1	4
4	Использование полимерных пленочных материалов при хранении	х	х	х	1	8
5	Основы переработки плодов и овощей	х	х	х	1	8
6	Переработка плодов и овощей	х	х	х	-	4
	Итого		4		6	36

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ РЕФЕРАТА/ЭССЕ

2.1 Реферат/эссе содержит

1. **Титульный лист** (заполняется по единой форме, см. приложение).
2. **Оглавление** (план, содержание), в котором указаны названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. **Введение.** Объем введения составляет 1,5-2 страницы.
4. **Основная часть** реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из 2-3 параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо неординарная мысль, идея, вывод, приводится какой-либо цифровой материал, таблица – обязательно сделайте ссылку на того автора у кого вы взяли данный материал.
5. **Заключение** содержит главные выводы, и итоги из текста основной части, в нем отмечается, как выполнены задачи и достигнуты ли цели, сформулированные во введении.
6. **Приложение** может включать графики, таблицы, расчеты.
7. **Библиография** (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

2.2 Оформление реферата

1. Объемы рефератов колеблются от 10-18 машинописных страниц.
2. Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата.
3. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 30 мм. слева и 15 мм. справа, 20мм сверху и снизу. Рекомендуются шрифт Times New Roman 14, интервал - 1,5.
4. Все листы реферата должны быть пронумерованы. Каждый вопрос в тексте должен иметь заголовок в точном соответствии с наименованием в плане-оглавлении.

Этапы работы над рефератом

Работу над рефератом можно условно подразделить на три этапа:

1. Подготовительный этап, включающий изучение предмета исследования;
2. Изложение результатов изучения в виде связного текста;
3. Устное сообщение по теме реферата.

Подготовительный этап работы.

1. **Формулировка темы.** Тема в концентрированном виде выражает содержание будущего текста, фиксируя как предмет исследования, так и его ожидаемый результат. Для того чтобы работа над рефератом была успешной, необходимо, чтобы тема заключала в себе проблему, скрытый вопрос (даже если наука уже давно дала ответ на этот вопрос, студент, только знакомящийся с соответствующей областью знаний, будет вынужден искать ответ заново, что даст толчок к развитию проблемного, исследовательского мышления).

2. **Поиск источников.** Грамотно сформулированная тема зафиксировала предмет изучения; задача студента — найти информацию, относящуюся к данному предмету и разрешить поставленную проблему. Выполнение этой задачи начинается с поиска источников. На этом этапе необходимо вспомнить, как работать с энциклопедиями и энциклопедическими словарями (обращать особое внимание на список литературы, приведенный в конце тематической статьи); как работать с систематическими и

алфавитными каталогами библиотек; как оформлять список литературы (выписывая выходные данные книги и отмечая библиотечный шифр).

3. Работа с источниками. Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения. В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Если в книге нет подробного оглавления, следует обратить внимание ученика на предметные и именные указатели. Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет. Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер и уловить скрытые вопросы. Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в тексте, улавливать проблематичный характер утверждений, давать оценку авторской позиции — это сравнительное чтение, в ходе которого студент знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции.

4. Создание конспектов для написания реферата. Подготовительный этап работы завершается созданием конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы). По завершении предварительного этапа можно переходить непосредственно к созданию текста реферата.

Создание текста

Общие требования к тексту:

Текст реферата должен подчиняться определенным требованиям: он должен раскрывать тему, обладать связностью и цельностью. Раскрытие темы предполагает, что в тексте реферата излагается относящийся к теме материал и предлагаются пути решения содержащейся в теме проблемы; связность текста предполагает смысловую соотносительность отдельных компонентов, а цельность — смысловую законченность текста. С точки зрения связности все тексты делятся на тексты — констатации и тексты — рассуждения. Тексты-констатации содержат результаты ознакомления с предметом и фиксируют устойчивые и несомненные суждения. В текстах-рассуждениях одни мысли извлекаются из других, некоторые ставятся под сомнение, дается им оценка, выдвигаются различные предположения.

План реферата. Изложение материала в тексте должно подчиняться определенному плану — мыслительной схеме, позволяющей контролировать порядок расположения частей текста. Универсальный план научного текста, помимо формулировки темы, предполагает изложение вводного материала, основного текста и заключения. Все научные работы — от реферата до докторской диссертации — строятся по этому плану, поэтому важно с самого начала научиться придерживаться данной схемы.

Требования к введению: Введение — начальная часть текста. Оно имеет своей целью сориентировать читателя в дальнейшем изложении.

Во введении аргументируется актуальность исследования, - т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками; перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Введение может также содержать обзор источников или экспериментальных данных, уточнение исходных понятий и терминов, сведения о методах исследования. Во введении обязательно формулируются цель и задачи реферата. Объем введения - в среднем около 10% от общего объема реферата.

Основная часть реферата: Основная часть реферата раскрывает содержание темы. Она наиболее значительна по объему, наиболее значима и ответственна. В ней обосновываются основные тезисы реферата, приводятся развернутые аргументы, предполагаются гипотезы, касающиеся существа обсуждаемого вопроса. Важно проследить, чтобы основная часть не имела форму монолога. Аргументируя собственную позицию, можно и должно анализировать и оценивать позиции различных исследователей, с чем-то соглашаться, чему-то возражать, кого-то опровергать. Установка на диалог позволит избежать некритического заимствования материала из чужих трудов - компиляции. Изложение материала основной части подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала: классификации (эмпирические исследования), типологии (теоретические исследования), периодизации (исторические исследования).

Заключение: Заключение — последняя часть научного текста. В ней краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования. Здесь же могут намечаться и дальнейшие перспективы развития темы. Небольшое по объему сообщение также не может обойтись без заключительной части - пусть это будут две-три фразы. Но в них должен подводиться итог проделанной работы.

Список использованной литературы: Реферат любого уровня сложности обязательно сопровождается списком используемой литературы. Названия книг в списке располагают по алфавиту с указанием выходных данных использованных книг.

Об особенностях языкового стиля реферата

Для написания реферата используется научный стиль речи. В научном стиле легко ощутимый интеллектуальный фон речи создают следующие конструкции:

- Предметом дальнейшего рассмотрения является...
- Эта деятельность может быть определена как...
- С другой стороны, следует подчеркнуть, что...
- Это утверждение одновременно предполагает и то, что...
- При этом ... должно (может) рассматриваться как ...
- Рассматриваемая форма...
- Ясно, что...
- Из вышеприведенного анализа... со всей очевидностью следует...
- Довод не снимает его вопроса, а только переводит его решение...
- Логика рассуждения приводит к следующему...
- Как хорошо известно...
- Следует отметить...
- Таким образом, можно с достаточной определенностью сказать, что ...

Многообразные способы организации сложного предложения унифицировались в научной речи до некоторого количества наиболее убедительных. Лишними оказываются главные предложения, основное значение которых формируется глагольным словом,

требующим изъяснения. Опускаются малоинформативные части сложного предложения, в сложном предложении упрощаются союзы.

Например:

Не следует писать	Следует писать
Ми видим, таким образом, что в целом ряде случаев...	Таким образом, в ряде случаев...
Имеющиеся данные показывают, что...	По имеющимся данным
Представляет собой	Представляет
Для того чтобы	Чтобы
Сближаются между собой	Сближаются
Из таблицы 1 ясно, что...	Согласно таблице 1.

Конструкции, связывающие все композиционные части схемы-модели реферата.

Переход от перечисления к анализу основных вопросов статьи:

- В этой (данной, предлагаемой, настоящей, рассматриваемой, реферируемой, названной...) статье (работе...) автор (ученый, исследователь...; зарубежный, известный, выдающийся, знаменитый...) ставит (поднимает, выдвигает, рассматривает...) ряд (несколько...) важных (следующих, определенных, основных, существенных, главных, интересных, волнующих, спорных...) вопросов (проблем...)

Переход от перечисления к анализу некоторых вопросов.
Варианты переходных конструкций:

- Одним из самых существенных (важных, актуальных...) вопросов, по нашему мнению (на наш взгляд, как нам кажется, как нам представляется, с нашей точки зрения), является вопрос о...

- Среди перечисленных вопросов наиболее интересным, с нашей точки зрения, является вопрос о...

- Мы хотим (хотелось бы, можно, следует, целесообразно) остановиться на...

Переход от анализа отдельных вопросов к общему выводу:

- В заключение можно сказать, что...

- На основании анализа содержания статьи можно сделать следующие

выводы...

- Таким образом, можно сказать, что...

- Итак, мы видим, что...

При реферировании научной статьи обычно используется модель:

автор + глагол настоящего времени несовершенного вида.

Группы глаголов, употребляемые при реферировании.

1. Глаголы, употребляемые для перечисления основных вопросов в любой статье: автор рассматривает, анализирует, раскрывает, разбирает, излагает (что); останавливается (на чем), говорит (о чем).

2. Группа слов, используемых для перечисления тем (вопросов, проблем): во-первых, во-вторых, в-третьих, в-четвертых, в-пятых, далее, затем, после этого, кроме того, наконец, в заключение, в последней части работы и т.д.

3. Глаголы, используемые для обозначения исследовательского или экспериментального материала в статье: Автор исследует, разрабатывает, доказывает, выясняет, утверждает... что. Автор определяет, дает определение, характеризует, формулирует, классифицирует, констатирует, перечисляет признаки, черты, свойства...

4. Глаголы, используемые для перечисления вопросов, попутно рассматриваемых автором: (Кроме того) автор касается (чего); затрагивает, замечает (что); упоминает (о чем).

5. Глаголы, используемые преимущественно в информационных статьях при характеристике авторами события, положения и т.п.: Автор описывает, рисует, освещает что; показывает картины жизни кого, чего; изображает положение где; сообщает последние новости, о последних новостях.

6. Глаголы, фиксирующие аргументацию автора (цифры, примеры, цитаты, высказывания, иллюстрации, всевозможные данные, результаты эксперимента и т.д.): Автор приводит что (примеры, таблицы); ссылается, опирается ... на что; базируется на чем; аргументирует, иллюстрирует, подтверждает, доказывает ... что чем; сравнивает, сопоставляет, соотносит ... что с чем; противопоставляет ... что чему.

7. Глаголы, передающие мысли, особо выделяемые автором: Автор выделяет, отмечает, подчеркивает, указывает... на что, (специально) останавливается ... на чем; (неоднократно, несколько раз, еще раз) возвращается ... к чему. Автор обращает внимание... на что; уделяет внимание чему сосредоточивает, концентрирует, заостряет, акцентирует... внимание ...на чем.

8. Глаголы, используемые для обобщений, выводов, подведения итогов: Автор делает вывод, приходит к выводу, подводит итоги, подытоживает, обобщает, суммирует ... что. Можно сделать вывод...

9. Глаголы, употребляющиеся при реферировании статей полемического, критического характера:

- *передающие позитивное отношение автора:* Одобрять, защищать, отстаивать ... что, кого; соглашаться с чем, с кем; стоять на стороне ... чего, кого; разделять (чье) чужое; доказывать ... что, кому; убеждать ... в чем, кого.

- *передающие негативное отношение автора:* Полемизировать, спорить с кем (по какому вопросу, поводу), отвергать, опровергать; не соглашаться ...с кем, с чем; подвергать... что чему (критике, сомнению, пересмотру), критиковать, сомневаться, пересматривать; отрицать; обвинять... кого в чем (в научной недобросовестности, в искажении фактов), обличать, разоблачать, бичевать.

2.3 Критерии оценки реферата/эссе

При проверке реферата преподавателем оцениваются:

1. Знания и умения на уровне требований стандарта конкретной дисциплины: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей.

2. Характеристика реализации цели и задач исследования (новизна и актуальность поставленных в реферате проблем, правильность формулирования цели, определения задач исследования, правильность выбора методов решения задач и реализации цели; соответствие выводов решаемым задачам, поставленной цели, убедительность выводов).

3. Степень обоснованности аргументов и обобщений (полнота, глубина, всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров, иллюстративного материала, широта кругозора автора, наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению).

4. Качество и ценность полученных результатов (степень завершенности реферативного исследования, спорность или однозначность выводов).

5. Использование литературных источников.

6. Культура письменного изложения материала.

7. Культура оформления материалов работы.

Объективность оценки предусматривает отражение как положительных, так и отрицательных сторон работы.

Пример оформления титульного листа

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Кафедра «Технологии хранения и переработки с.-х. продукции»

РЕФЕРАТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

(наименование дисциплины)

НА ТЕМУ (наименование темы)

Выполнил: (Ф.И.О.)

Группа:

Проверил: (Ф.И.О.)

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ

3.1 Характеристика красящих веществ и витаминов в плодах и овощах.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. красящих веществ таких, как каротиноиды (каротин, ликопин, ксантофилл), антоцианы, хромопротеиды.

3.2 Упаковка и хранение томатных овощей

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. химический состав томатов, районированные сорта, требования к качеству, характеристика материала упаковки и пр.

3.3 Контроль за режимом хранения плодоовощной продукции.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. классификацию методов хранения, анализ оптимального температурно-влажностного режима.

3.4 Факторы, влияющие на величину потерь

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. характеристику количественных и качественных потерь, нормы естественной убыли продукции.

3.5 Техничко-экономическая эффективность применения полимерных пленочных материалов для хранения плодов и овощей

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. характеристику всех способов хранения плодов и овощей, сравнить их между собой и выявить эффективность при применении полимерных пленочных материалов.

3.6 Химические методы консервирования

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. характеристику всех методов консервирования плодов и овощей, сравнить их между собой и выявить эффективность при применении.

4 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ЗАНЯТИЯМ

4.1 Лабораторная работа №1 Тема: «Хранение плодов и овощей в стационарных хранилищах»

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. Плоды и овощи как объекты хранения
2. Особенности хранения продукции в стационарных хранилищах
3. Понятие о стационарных хранилищах.
4. Методах контроля хранящейся там продукции

4.2 Лабораторная работа №2 Тема: «Определение качества картофеля. Особенности размещения на хранение картофеля по сортам»

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Показатели качества картофеля
2. Сорта картофеля, районированные в Оренбургской области

3. Методики определения качества картофеля.

4.3 Лабораторная работа №3 Тема: «Размещение на хранение различных сортов моркови»

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Сорта моркови, районированные в Оренбургской области
2. Хранение корнеплодов
3. Сорта моркови, их характеристику.

4.4 Лабораторная работа № 4 Тема: «Размещение на хранение различных сортов свеклы»

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Сорта свеклы, районированные в Оренбургской области
2. Хранение корнеплодов
- 3.Сорта свеклы, их характеристику.

4.5 Лабораторная работа № 5 Тема: «Размещение на хранение капусты белокачанной, краснокочанной и цветной»

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Сорта капусты, районированные в Оренбургской области
2. Хранение капусты, особенности
- 3.Сорта капусты, их характеристику.

4.6 Лабораторная работа № 6 Тема: «Размещение на хранение лука»

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Сорта лука, районированные в Оренбургской области
2. Хранение лука, особенности
- 3.Сорта капусты, их характеристику.

4.7 Лабораторная работа № 7 Тема: «Размещение на хранение яблок зимних сортов»

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Сорта лука, районированные в Оренбургской области
2. Хранение лука, особенности
3. Сорта лука, их характеристику.

4.8 Лабораторная работа № 8 Тема: «Наблюдение за хранящейся плодоовощной продукцией, поддержание режимов хранения в зависимости от сортовых особенностей хранящейся продукции»

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Показатели, определяемые при хранении продукции
2. Режимы хранения продукции
3. Режимы хранения.

4.9 Лабораторная работа № 9 Тема: «Определение интенсивности дыхания плодов и овощей и расчет их тепловыделения»

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Дыхание плодов и овощей
2. Тепловыделение плодоовощной продукции
- 3.Основы дыхания и тепловыделения плодоовощной продукции

4.10 Лабораторная работа № 10 Тема: «Контроль режима хранения плодов и овощей»

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Режимы хранения плодов и овощей
2. Показатели хранения плодоовощной продукции
3. Основные режимы хранения плодоовощной продукции.

4.11 Лабораторная работа № 11 Тема: «Изменение интенсивности дыхания плодов и овощей в период хранения»

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Дыхание плодов и овощей
2. Причины изменения интенсивности дыхания плодоовощной продукции
3. Понятие – интенсивности дыхания плодоовощной продукции.

4.12 Лабораторная работа № 12 Тема: «Определение устойчивости плодов и овощей к бактериальным и вирусным инфекциям»

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. Особенности хранения и лежкость продукции
2. Бактериальные и вирусные инфекции
3. Способность плодоовощной продукции противостоять бактериальным и вирусным инфекциям.

4.13 Лабораторная работа № 13 Тема: «Определение величины потерь и изменения качества плодов и овощей при хранении»

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. Потери при хранении
2. Изменение качества плодов и овощей при хранении
3. Убыль продукции плодоовощной продукции.

4.14 Лабораторная работа № 14 Тема: «Влияние сортовых особенностей яблок на выход и качество джема и повидла»

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. Сорта яблок, районированные в Оренбургской области.
2. Джем, повидло. Особенности сырья для производства.
3. Факторы, влияющие на выход и качество повидла и джема.

4.15 Лабораторная работа № 15 Тема: «Влияние различных сортов тыквы на качество цукатов и сока»

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Сорта тыквы, районированные в Оренбургской области
2. Особенности производства цукатов и сока
3. Факторы, влияющие на выход и качество цукатов и сока.

4.16 Лабораторная работа № 16 Тема: «Влияние сортовых особенностей моркови на выход и качество сока»

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Сорта моркови, районированные для Оренбургской области
2. Особенности производства сока, показатели качества
3. Факторы, влияющие на выход и качество сока.

4.17 Лабораторная работа № 17 Тема: «Определить влияние сорта капусты на качество квашеной капусты»

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Сорта капусты, районированные в Оренбургской области.
2. Требования к сырью для производства квашеной капусты.
3. Показатели качества квашеной капусты.

4.18. Лабораторная работа №18 Тема: «Дегустационная оценка плодов, овощей и продуктов их переработки»

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. Понятие «дегустации»
2. Особенности дегустации плодов, овощей и продуктов их переработки
3. Основные параметры оценки при дегустации плодов, овощей и продуктов их переработки.